Original Italienische Cantuccini

Cantuccini-Rezept: einfach selbst gemacht!

Mittel | 4 Portionen | 80 min.



Cantuccini sind ein Mandelgebäck und gehören zu den beliebtesten italienischen Desserts. Sie kommen ursprünglich aus Prato – einer Provinz in der Toskana. Das Gebäck wird traditionell nach dem Abendessen zum Dessertwein Vin Santo gereicht, ein Espresso passt jedoch auch hervorragend. Die Cantuccini einfach eintunken – so schmecken sie am besten!

Original italienische Cantuccini werden aus Mandeln, Mehl, Zucker und Eiern hergestellt. Amaretto und verschiedene Gewürze verfeinern das Gebäck. Die Kekse werden doppelt gebacken und bekommen so ihren mürben und kernigen Charakter. Sie sind lange haltbar und eignen sich so ideal als Geschenk.

Zutaten

600 g Mehl

1 TL Backpulver

250 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Msp Zimt

100 g Butter

5 Eier

250 g Mandelkerne

1 Bio-Zitrone

4 EL Amaretto

Schritt 1: Die Vorbereitung

Wasche zuerst die Zitrone gründlich mit lauwarmem Wasser. Anschließen reibst du vorsichtig die Zitronenschale ab. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark mit dem Messerrücken aus der Schote schieben.

Schritt 2: Der Teig

Schlage die Eier zusammen mit dem Zucker und Amaretto auf. Gib dann Butter, Mehl, Backpulver, Salz, Zimt, Zitronenabrieb und die Vanille dazu. Alles mit einem Handmixer verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Mandeln knetest du mit den Händen unter den Teig. Dann formst du daraus eine Kugel und stellst diese für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Schritt 3: Die Cantuccini-Röllchen formen und backen

Bestreue deine Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Jetzt kannst du aus dem Teig lange Röllchen formen. Lege die Teigröllchen mit etwas Abstand auf ein Backblech und gib sie bei 180 Grad in den Ofen. Durch die Hitze verläuft der Teig und die Cantuccini bekommen ihre typische bauchige Form. Nach 20 Minuten nimmst du die noch leicht weichen Kekse aus dem Ofen und schneidest sie mit einem scharfen Messer in ca. 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben. Verteile das Gebäck mit der Schnittseite nach oben auf dem Blech und backe die Cantuccini erneut für 5 Minuten im Ofen.

Schritt 4: Das Finale

Lass die Cantuccini vollständig auskühlen. Besonders lang halten sie sich in einer luftdichten Dose. So kannst du das Gebäck mehrere Wochen lang genießen. Die Cantuccini sind jetzt bereit, deinen nächsten italienischen Abend oder den Cafè am Nachmittag perfekt abzurunden – einfach eintunken und genießen! Semplicemente delizioso!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte